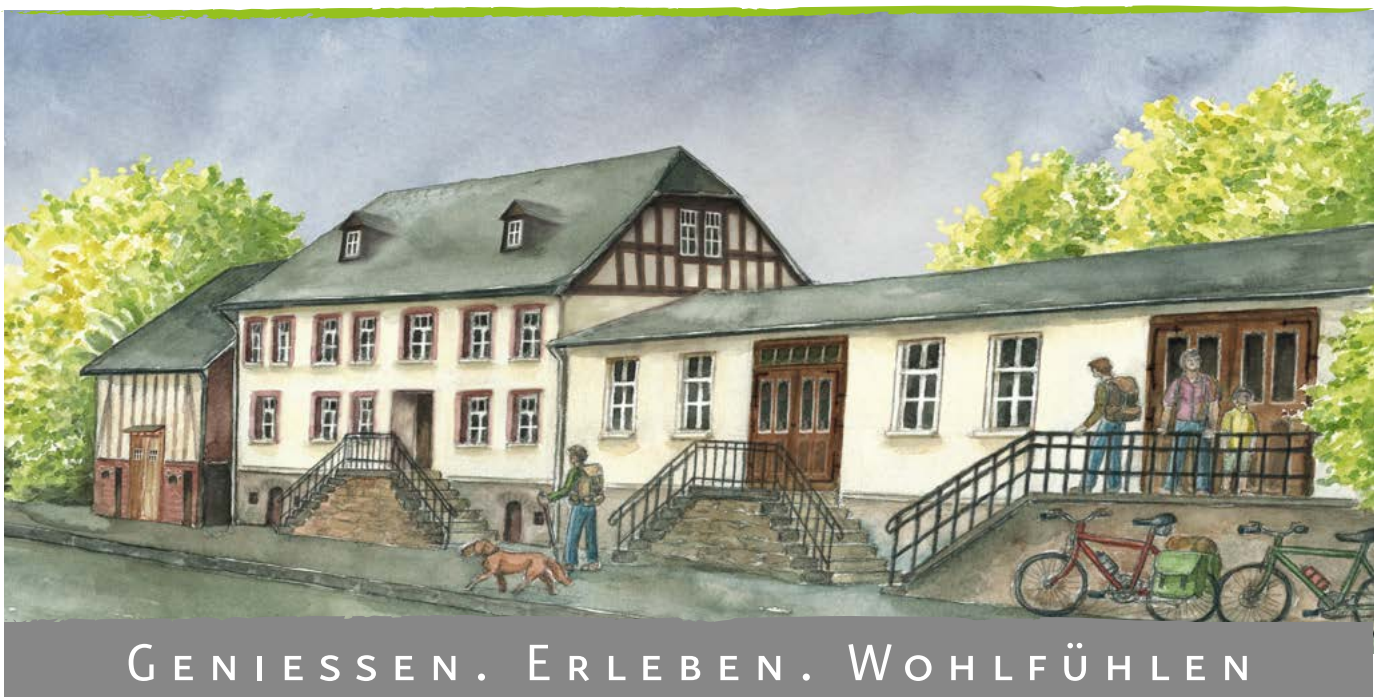


# HERZLICH WILLKOMMEN IM



# Hui Wäller? Allemol!

Die Ortsgruppe Bonn des Westerwaldvereins veranstaltete 1913 ein Preisausschreiben im „Westerwälder Schauinsland“ zur Prägung eines Erkennungsrufs für die Mitglieder des Westerwaldvereins.

Der Ruf sollte aus Frage und Antwort bestehen.

Der Preis bestand aus 12 Flaschen besten Moselweins.

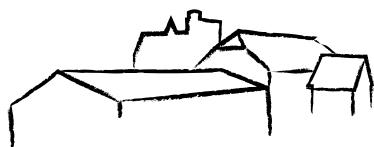
Mit einem launigen Vers übersandte Adolf Weiß\* den Preisrichtern seinen Vorschlag:

„Hui, Wäller?“ - „Allemol!“ so tönt der Ruf  
Den in meiner Sehnsucht nach Wein ich schuf.  
Das Hui hat mich der Sturmwind gelehrt,  
Wenn wild über unsre Heiden er fährt,  
Und Wäller, wir ja allemol sind,  
Wir trotzen dem Regen, dem Schnee und dem Wind.  
Drum möchte ich zum Schluss  
ganz bescheiden hoffen,  
Dass ich mit dem Ruf ins Schwarze getroffen.  
Doch sollte mein Werben vergebens sein,  
Wie wär's denn mit einer Flasche Wein?“

Der Bauerndichter hatte auf der ganzen Linie gesiegt:

Adolf Weiß gewann alle 12 Flaschen Wein und  
der Gruß der Westerwälder eroberte die Welt.

\* Adolf Weiß, geb. am 28. November 1860 in Mademühlen als Sohn eines Bauern.  
Weithin bekannt wurde er durch seinen Erkennungsruf der Westerwälder.  
Gestorben am 12. Januar 1938 in seinem Heimatort.



## Vorspeisen & Suppen



Unsere Starter und Leckerbissen  
für zwischendurch!

Rinderkraftbrühe 5,50 €  
von der Tafelspitz mit Einlage

Kartoffel-Steinpilzsuppe 5,50 €

Bunte Blattsalate mit 12,50 €  
gebratenen Edelpilzen  
Wildkräuter | Brotkorb | Kräuterquark

Salatvariation mit 14,50 €  
Hähnchenbruststreifen  
Wildkräuter | Brotkorb | Kräuterquark

Bunte Blattsalate 12,50 €  
mit Ziegenkäse im Baconmantel  
Wildkräuter | Chutney  
Brotkorb | Kräuterquark

Wir servieren den Salat mit Joghurt-Schmanddressing  
oder auf Wunsch mit Kräuter-Vinaigrette

## Aus Fluss und Meer



Lachspraline mit Pasta 17,50 €  
und Babyblattspinat

Weitere Fischgerichte nach Tagesangebot.  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.



## Von Wald und Wiese



Unser Wild beziehen wir  
überwiegend aus heimischer Jagd!

**Geschmorter Rinderbraten** 16,80 €  
Kartoffelstampf | Röstzwiebeln  
frisches Marktgemüse

**Hirschgulasch aus Keule** 19,80 €  
Steinpilze | Spätzle | Blattsalatvariation

**Maishähnchenbrust auf Thai-Currysoße** 17,80 €  
gebratene frische Ananas | Reis | Blattsalatvariation

**Rumpsteak mit Kräuterbutter** 26,80 €  
Süßkartoffel Pommes frites | Sour Cream  
Blattsalatvariation

**Schweinefilet mit frischen Pilzen** 18,50 €  
in Kräutersahnesoße | Spätzle | Blattsalatvariation

**Lammfilet** 21,80 €  
provencialischem Gemüse | Kartoffelgratin



## Spezials



Wir stellen uns auf Ihre  
Ernährungsform ein!

Kleines Rinderfilet - Low Carb - 19,00 €  
mit verschiedenen Gemüsespezialitäten

Gnocchi mit - vegetarisch - 13,80 €  
mediterranem Grillgemüse  
Pilze | Tomatenpesto | Parmesan

Süßkartoffel-Curry - vegan - 11,50 €  
Kartoffeln | Paprika | Zwiebeln  
Tomaten | würzige Soße

## Köstliche Desserts



Das Beste kommt zum Schluß!

Genießen Sie zu Ihrem Dessert  
einen frisch gebrühten Kaffee!

Wir beziehen die Bohnen für  
unsere Kaffeespezialitäten  
von der regionale  
Herborner Kaffeerösterei.

Waldbeerragout 6,50 €  
mit Brombeersahneeis | Vanillesoße

Duett aus 5,50 €  
Crème brûlée und Brombeereis

Gebanntes Mandeleis 5,50 €  
mit warmen Nougattörtchen

Petit Dessert 5,50 €  
Nocke von Mousse au Chocolat  
dazu ein Espresso